



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PESTO SOS

1 küçük demet fesleğen
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
2 iri diş sarımsak
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Önce küçük bir tavada çam fıstıklarını hafif kızarana kadar kavurun.

Bu sırada fesleğenleri yıkayıp kurutun.

Tüm malzemeleri mutfak robotuna alıp iyice karışana kadar hızlı ayarında çekin.

Bu aşamada pişen makarnanıza biraz yağ gezdirebilirsiniz.

Makarnanızın üzerine sosunuzu ilave ettikten sonra üzerine az miktarda kaşar rendeleyebilirsiniz.

Daha sonra kaşarlar eriyene kadar karıştırıp ocağın altını kapatın.

Makarnalarla servis edebilirsiniz.

